34e Année. — Tome LXVI N° 1718 Paris, 2 Juin 1927

REVUE DE VITICULTURE

COCHYLIS ET EUDEMIS

La défense du vignoble par l'organisation de la lutte contre les insectes

Nous ne ferons pas ici l'histoire de ces deux insectes et nous n'exposerons pas toutes les tentatives faites dans le vignoble, principalement depuis 25 ans, en vue de les détruire. Il semble bien d'ailleurs que, depuis quelque temps, on soit arrivé à une sorte de *point mort* autour duquel on tourne, sans avancer.

Les méthodes de lutte que l'on a adoptées, les produits que l'on a retenus parmi ceux que l'on a préconisés, tous ou à peu près tous, sont utilisés depuis déjà une quinzaine d'années. La technique des traitements : détermination de l'époque opportune, préparation des bouillies, application, est fixée depuis ce même temps.

Ces dernières années ne nous ont apporté que des précisions et des confirmations et, à part les bouillies au savon de pyrèthre, nous ne voyons pas de produit vraiment nouveau, que l'on puisse retenir. Les essais entrepris avec des gaz toxiques, les tentatives faites au moyen des parasites sont restés jusqu'ici sans application pratique, digne d'être recommandée. Il n'y a pas de perfectionnement vraiment intéressant à signaler du côté des appareils de pulvérisation, exception faite pour les pulvérisateurs à pression et les lances à interrupteur.

On en revient toujours au même point et aux mêmes méthodes. Les résultats qu'elles nous donnent dans les champs d'expériences sont satisfaisants, mais on ne parvient pas, sauf exception, lorsqu'on passe dans le domaine de la pratique, à obtenir des résultats semblables.

Nous avons, en 1926, analysé (1) les causes de ces insuccès et nous avons indiqué comment il convenait, selon nous, d'orienter la défense du vignoble. « Aujourd'hui, disions-nous, on ne traite qu'exceptionnellement les vignes peu contaminées et l'on ne se résoud à la lutte que dans les années de grande invasion, c'est-à-dire dans des conditions où l'efficacité des traitements, vu le taux de mortalité obtenu dans la pratique, ne se traduit pas toujours par une proportion de récolte sauvée assez importante. Nous croyons, au contraire,

(1) Comptes Rendus de la Session générale de la Société des Agriculteurs de France, mars 1926.

que cette lutte doit se poursuivre *tous les ans* et surtout — serions-nous tentés d'ajouter — dans les années de faible invasion et dans les vignobles peu envahis. Ce à quoi nous devons viser, c'est à la réduction progressive du nombre d'insectes, de façon à diminuer le nombre et l'importance des grandes invasions dont nous avons surtout à souffrir. Or, on peut espérer y parvenir, même avec des taux de mortalité ne dépassant pas de 50 à 60 p. 100, si l'on traite, non pas une fois, dans une année de forte invasion, mais tous les ans, quels que soient l'importance de l'invasion et le degré de contamination du vignoble. En introduisant, chaque année, dans la pratique, comme nous y avons introduit autrefois, le soufre et le cuivre, deux traitements à la bouillie cupro-arsénicale au printemps ou bien deux traitements à la bouillie nicotinée, à l'été, dans les situations où ces traitements contre la deuxième génération sont possibles, nous pourrons lutter à la fois, et avec chance de succès, sans grand supplément de frais, contre deux des principaux ennemis de nos vignes ! »

L'année 1926 est venue nous fortifier dans cette opinion. Elle a d'abord confirmé nos craintes, puisque nous annoncions, d'après les relevés de captures de papillons faits tous les ans dans notre poste d'observation, qu'après une période d'accalmie, la Cochylis et l'Eudémis allaient de nouveau s'imposer à notre attention. Dans notre région cependant, les dégâts dus aux insectes — dégâts difficiles à évaluer exactement, d'autres causes étant intervenues pour réduire la récolte — n'ont pas été désastreux comme en 1910 (210.000 hectolitres en Maine-et-Loire) et surtout comme en 1915 (30.000 hect.); la récolte a été, en 1926, de 342.000 hectolitres, c'est-à-dire le tiers environ de celle de 1925. Cela tient en partie, croyons-nous — et c'est l'un des enseignements de cette année — à ce qu'un certain nombre de viticulteurs, par les traitements de la grappe, faits de bonne heure avec les bouillies cupro-arsénicales, ont pris, pour ainsi dire, *une assurance* contre une invasion de *Cochylis* et une attaque possible de *Rot-Gris*. Notre enquête auprès de quelques viticulteurs de notre département nous a montré que ceux qui ont exécuté, en temps opportun et bien, les traitements contre la Cochylis, ont préservé leurs vignes en partie de cet insecte et presque complètement du Mildiou de la grappe : ils ont eu une récolte appréciable. Il peut y avoir eu des exceptions, mais nous n'en avons pas trouvé auprès de ceux que nous avons interrogés.

A-t-on fait des essais nouveaux ? Jusqu'ici, rien n'est encore parvenu à notre connaissance. Dans notre vignoble d'expériences, nous avons expérimenté, contre la deuxième génération, des poudres à base de pyrèthre ou de nicotine. Les résultats obtenus sont demeurés insuffisants.

L'un de nous a pu constater, en Alsace, les bons résultats obtenus, à l'été, avec des pulvérisations de bouillie savonneuse nicotinée, faites après effeuillage. La conduite haute de la vigne permet, dans ces régions, les traitements contre la seconde génération, et dans les situations où ils peuvent être bien exécutés, ils offrent sur les traitements de printemps le double avantage, qu'ils n'ont pas besoin, pour être très efficaces, d'être généralisés et qu'ils assurent une destruction de l'insecte bien acquise pour l'année même.

M. Chappaz, dans le rapport qu'il a présenté, en 1926, à la Société des Viticulteurs de France, a bien mis en lumière ces observations.

Il y a cependant, en 1926, un fait qui s'impose à notre attention, c'est *l'organisation de la lutte* vers laquelle on semble vouloir s'orienter de plus en plus et c'est ce sujet que nous nous proposons d'étudier dans cette note.

Organisation de la lutte contre la Cochylis et l'Eudémis

Raisons qui la motivent. — Conditions qu'elle doit réaliser. Ce qu'on peut en attendre

1° Raisons qui motivent cette organisation

Les difficultés que l'on rencontre dans l'exécution des traitements de la grappe, les résultats insuffisants que l'on obtient par suite de ces difficultés, du manque de généralisation des traitements ou de persévérance dans l'effort à accomplir, rendent un peu décevante, pour un individu isolé, une entreprise qui comporte tant d'aléas. Dans la lutte que l'on veut entreprendre avec les moyens dont on dispose actuellement, il y a lieu de tenir compte du facteur psychologique et, en conséquence, d'orienter les viticulteurs vers *l'organisation collective* de la défense du vignoble. Elle nous permettra, croyons-nous, de réaliser cette triple condition du succès : a) *l'application méthodique des traitements, d'après les données précises fournies par les expérimentateurs ;* b) *la généralisation des traitements ;* c) *la continuité dans l'effort.*

La constitution de syndicats de défense, telle qu'on l'a déjà réalisée en Algérie (voir à ce sujet les renseignements fournis par MM. Vivet et Delassus dans la *Revue Agricole de l'Afrique du Nord*), telle qu'on se propose de l'entreprendre en Champagne (voir la note de M. Chappaz dans le *Vigneron Champenois*, janvier 1927), syndicats qui intéresseront toute une région, toute une commune ou, au moins, un ensemble important de vignobles, bien groupés, permettra d'obtenir cette organisation.

2° Conditions que l'organisation doit réaliser

a) *Mise en pratique méthodique des données fournies par les expérimentateurs.* — C'est en se rapprochant le plus possible des conditions d'expérience, qui ont toujours fourni de bons résultats, que les viticulteurs obtiendront, dans la lutte contre les insectes ampélophages, des taux de mortalité intéressants. Pour réussir, il faut d'abord exécuter les traitements en temps opportun. L'époque favorable est déterminée, à chaque génération, par le vol des papillons. Tout groupement devra donc installer dans sa circonscription un ou plusieurs postes d'observation. Un seul pourra suffire si les vignes sont assez bien groupées, si elles comprennent des cépages de même époque de maturité. Dans chaque poste, un certain nombre de pièges-appâts, 10 ou 15 par exemple, seront installés toutes les 5 ou 10 souches et chaque jour une personne fera le relevé des captures de papillons et procédera à l'entretien des pièges. On pourra, de cette manière, se rendre compte de l'importance du vol et aussi, dans une certaine mesure, de celle de l'invasion et déterminer la période ou les périodes pendant lesquelles le vol aura été le plus important. On prendra

la première comme base et le premier traitement devra être achevé, 15 jours environ après cette période ; le second suivra à 8 ou 10 jours d'intervalle.

La seconde condition pour réussir, c'est de bien atteindre les grappes, les inonder, pour ainsi dire, de la bouillie insecticide. Or, les ouvirers, habitués depuis longtemps à répandre les bouillies sur les feuilles, ne visent pas les grappes qu'il importe avant tout d'atteindre. Il appartiendra au syndicat de défense de *faire leur éducation*. Il lui appartiendra aussi de veiller, si l'on fait des traitements d'été, à ce qu'un effeuillage soit pratiqué au niveau des grappes ; faute de quoi et sauf exception, le traitement est inutile. Enfin, le syndicat aura à se préoccuper de fournir, en temps voulu, à ses adhérents les produits nécessaires aux traitements ; il devra au besoin, surtout au début, surveiller la préparation des bouillies et leur épandage et veiller aux soins d'hygiène que réclame toujours l'emploi de produits toxiques. Une organisation ainsi comprise réclame, au sein du groupement, une personne capable d'organiser et de diriger la défense ou tout au moins exige un surveillant pour plusieurs groupements.

Nous aurons recours, au printemps, soit à *l'arséniate de plomb* à raison de 1 kg. de ce produit par hectolitre de bouillie cuprique, soit à *la nicotine* à raison de 130 gr. d'alcaloïde par hectolitre. A l'été, nous n'emploierons que la nicotine. On pourra ajouter à ces bouillies un adhésif ; mais il sera préférable de ne pas employer le savon qui peut provoquer de la coulure ou retarder la maturité. Ces produits, unis à une bouillie cuprique, permettent d'agir efficacement contre le Mildiou de la grappe, contre le Cigarier et la Pyrale. Il ne faut pas perdre de vue, en effet, tout le bénéfice que l'on peut retirer des deux traitements de printemps à la bouillie cupro-arsénicale. Ils constituent bien les deux *traitements d'assurance* dont nous avons souvent parlé.

b) *Généralisation des traitements.* — La généralisation n'est qu'une partie de l'organisation de la défense. Les traitements de printemps qui sont, dans beaucoup de régions, faciles à exécuter, laissent toujours, même lorsqu'ils sont bien faits, des larves indemnes qui vont se chrysalider et donner à l'été une deuxième génération de papillons. Le résultat que l'on a obtenu, au printemps, n'est donc pas acquis définitivement pour l'année. Si le vignoble traité est entouré de vignes non traitées et dans lesquelles la deuxième génération peut être abondante, nous avons une chance de plus de voir la vigne soignée fortement envahie et l'effort fait contre la première génération demeurer sans grand résultat. On pourrait en dire autant, sinon plus, pour les traitements d'hiver. La généralisation des traitements de printemps, étendue à un groupe important de vignobles, nous mettra, en partie, à l'abri de cette contamination du fait du voisin et l'efficacité des traitements, faits à cette saison, se trouvera ainsi accrue.

Des essais de généralisation ont été entrepris en Algérie, en 1925. Grâce à la constitution de syndicats de défense, 80 p. 100 des viticulteurs algérois ont, en 1925, d'après M. Delassus, traité leurs vignobles contre l'Eudémis par les sels arsénicaux. « On a plutôt cherché, dit-il, à augmenter le nombre des traitements qu'à les perfectionner, ce qui a été la plus grande erreur de cette

campagne de 1925. » La constitution de ces syndicats a été comprise comme nous venons de l'indiquer. Les résultats de cette première campagne ont été encourageants.

En 1926, l'organisation s'est perfectionnée et étendue, mais la lutte a été plus difficile, par suite du développement de l'Eudémis, favorisé par diverses conditions et les résultats moins bons, qu'en 1925. M. Delassus les attribue à plusieurs causes, parmi lesquelles il faut signaler celle-ci, que beaucoup de viticulteurs hésitent dans le choix des arsénicaux à adopter et dans la dose à employer ; un grand nombre nient l'efficacité des arsénicaux insolubles, comme l'arséniate de plomb, et emploient des arséniates de chaux. Les traitements à la nicotine ont été rendus difficiles par suite de leur prix élevé.

On ne peut encore se prononcer sur les résultats que la généralisation des traitements pourra donner. Ce n'est pas après 2 ans, ni même après 3 ans de lutte collective, alors que l'organisation n'est pas encore réalisée, à *l'optimum*, que l'on peut espérer vaincre un aussi redoutable ennemi que l'Eudémis ; il faut continuer l'effort commencé, perfectionner l'organisation et veiller à ce que tous les viticulteurs emploient les méthodes reconnues jusqu'ici les meilleures ; il faut de *l'unité dans la défense*.

Cette généralisation des traitements doit-elle être rendue *obligatoire*, comme on a tenté de le faire en Algérie ?

Nous ne croyons pas qu'une mesure de ce genre puisse être prise chez nous avec quelque chance de réussite. Elle est trop opposée à notre esprit et serait plutôt propre à provoquer chez les vignerons une réaction inverse. En la limitant au territoire constitué par chaque syndicat de défense, on aura réalisé déjà un progrès intéressant dans la lutte.

c) *Continuité dans l'effort.* — Quelle que soit la perfection de notre organisation de défense, nous n'arriverons pas, dès la première année, à rendre la Cochylis inoffensive pour l'année même, ni pour les années suivantes. L'effort doit être continué. Le but poursuivi, d'ailleurs, est celui que nous indiquions, en 1926, et que nous avons rappelé au début de ce travail, à savoir : Viser à la réduction progressive du nombre d'insectes, de façon à diminuer le nombre et l'importance des grandes invasions dont nous avons le plus à souffrir et contre lesquelles, actuellement tout au moins, nous sommes à peu près désarmés. Nous y arriverons plus facilement par l'organisation de la défense ; la lutte menée en commun comportera moins d'aléas. Et puis, les vignerons ainsi éduqués et entraînés dans cet effort commun seront amenés d'eux-mêmes, plus tard, à faire entrer dans la pratique courante les traitements contre la Cochylis au même titre qu'ils sont arrivés, autrefois, à y introduire les traitements au cuivre et au soufre.

3° Que peut-on attendre de cette organisation ?

Peut-on espérer voir un jour disparaître ces ennemis de nos vignes ? Il y a des exemples d'espèces aujourd'hui disparues qui, à un moment donné, ont été très répandues. Rien ne s'oppose donc, à priori, à ce que ces insectes viennent un jour à disparaître à leur tour. Déjà nous avons vu, dans nos régions, à la suite de deux journées très chaudes (41 degrés sous les souches), en juil-

let 1911 et juillet 1921, survenant à un moment délicat de la vie de l'insecte (sortie des papillons et ponte), la Cochylis diminuer dans de fortes proportions. Nous avons suivi, dans notre vigne d'expériences, depuis 6 ans, sa diminution, l'Eudémis se substituant à elle depuis 1921, au point que pendant ces dernières années, la proportion de papillons de Cochylis capturés n'était que de 1 à 2 p. 100 contre 98 à 99 p. 100 de papillons d'Eudémis. Actuellement, l'Eudémis semble, à son tour, être en voie de régression dans le même vignoble ; la troisième génération n'a pour ainsi dire pas existé à l'automne 1926 et sous les écorces, en novembre, nous ne trouvons plus que 3 % de chrysalides vivantes (pour 20 souches examinées) et en février 1927, 1,5 % seulement de vivantes ; toutes les autres sont parasitées depuis plus ou moins longtemps.

Les traitements bien faits, généralisés et continués pourront aider à la disparition des insectes, mais seules les *causes naturelles* sont assez puissantes pour arriver, un jour, à nous mettre définitivement à l'abri de leurs ravages. Notre but d'ailleurs est de viser à une réduction pratique du nombre d'insectes et non à leur suppression totale qui serait illusoire avec les moyens de lutte dont nous disposons.

Dans l'état actuel de nos connaissances, l'organisation de la lutte pour la défense du vignoble est, après tant d'années d'expériences, l'effort qui restait à tenter. On ne s'y était pas arrêté jusqu'ici par suite d'un penchant tout naturel de notre esprit à agir chacun pour son propre compte et à sa guise ; nous y sommes amenés par la force des choses. Nous l'entreprendrons, sans en attendre de suite un effet foudroyant, mais cependant avec la conviction que les méthodes que nous suivrons, que les procédés que nous emploierons sont parmi les meilleurs, parmi ceux qui entre les mains des expérimentateurs les plus divers ont donné jusqu'ici, dans les conditions les plus variées, les résultats les plus satisfaisants.

L. Moreau et E. Vinet.

LE PROJET DE LOI PORTANT REVISION DU REGIME DOUANIER

Le rapport de M. Falcoz, rapporteur général au nom de la Commission des douanes de la Chambre

(*Tome I*)

Le tome premier du rapport de M. Falcoz, rapporteur général, sur le projet de loi portant révision du tarif de douane, vient de paraître. Le chapitre général d'introduction présente un intérêt tout particulier pour la production agricole en général et la viticulture en particulier.

Le rapporteur reprend, dans son exposé des motifs, les principaux arguments développés dans le projet de loi. A son tour, il fait ressortir, tout d'abord, toute l'importance qu'il y a, dans les conditions actuelles de la production, à concevoir dans un esprit protectionniste une réforme générale du régime doua-

nier. La loi de 1892 a réagi, à juste titre, contre la conception libre échangiste de 1860 qui aboutirait à faire prédominer de façon exagérée les importations sur les exportations. Si la réaction se justifiait déjà en 1892 en s'étayant fortement sur les solides arguments du rapporteur, M. Méline, elle apparaît encore beaucoup plus fondée aujourd'hui, à une époque de dépréciation de notre monnaie et de reconstitution de la production nationale dans toutes ses branches. Une politique de libre échange conduirait à la ruine du pays par un écrasement de son activité productrice sous la masse des importations. Ce n'est que dans un avenir très éloigné que nous pourrons atteindre à l'idéal libre-échangiste, lorsque sera réalisée une entente internationale basée sur une connaissance précise de la production et de la consommation dans chaque pays.

Le tarif de 1927, identique quant à l'esprit à celui de 1892, apparaît comme étant seulement un réajustement de celui-ci aux conditions actuelles de la vie économique.

La structure d'ensemble du nouveau régime tarifaire reproduit celle de 1892 en adoptant le principe de la double colonne et de la liberté tarifaire et en rejetant comme dangereux, à une période d'instabilité économique comme la nôtre, le système de la colonne unique et de la consolidation par voie conventionnelle, des droits inscrits au tarif unique avec des abattements accordés, en principe, de la part du Gouvernement, absolument librement et sans possibilité de révision. Le principe de la double colonne met l'économie nationale à l'abri des réductions excessives en même temps que la liberté tarifaire permet au Gouvernement de ne pas se lier par des conventions de trop longue durée nuisibles à l'évolution économique ni par des conventions trop courtes dangereuses pour la stabilité des relations internationales.

Mais ce sur quoi nous voulons surtout insister à propos de l'exposé des motifs du rapport, c'est sur le parallèle établi par le rapporteur entre l'agriculture et l'industrie, ces deux branches désormais égales de la production nationale. Nos lecteurs se souviennent que dans un de nos précédents numéros, nous avons, à propos de l'examen du chapitre XV réservé aux boissons, exposé brièvement, d'après le rapporteur du projet, les arguments développés par lui au début de la deuxième section réservée aux matières végétales pour montrer l'impossibilité d'accorder à l'agriculture et à l'industrie l'égalité dans la protection douanière. On se souvient que nous avons alors protesté et que nous avons fait valoir, en faveur de l'agriculture, des arguments tendant à la mettre sur le même pied que l'industrie, puisqu'elle était devenue, par ses méthodes modernes, une branche même de la production industrielle.

Or, nous constatons, avec plaisir, que l'exposé des motifs du rapport est consacré, dans sa plus grande partie, à mettre cette même thèse en valeur. Alors que l'exposé des motifs du projet ne parlait que de la nécessité d'aider, par une protection douanière efficace, au relèvement de l'industrie et ignorait l'agriculture pour n'en parler que brièvement et défavorablement au début de la deuxième section, M. Falcoz, au contraire, au commencement de son rapport, développe un véritable plaidoyer en faveur de la production agricole

et s'efforce de l'égaler à l'industrie en raison de l'effort hautement scientifique que représente la culture moderne.

La guerre, constate-t-il, a amené une rupture d'équilibre entre l'agriculture et l'industrie puisque, par suite de l'invasion et de l'absence de main-d'œuvre, le bénéfice des exportations industrielles a été absorbé par l'importation des produits que l'agriculture ne produisait plus. Il convient donc, au plus vite, de remédier à ce déséquilibre et de donner à l'agriculture la protection douanière efficace à laquelle elle a droit par la nécessité même où elle se trouve de se refaire et de se perfectionner toujours davantage.

L'agriculture moderne, tout comme l'industrie, est une entreprise de longue haleine qui a besoin de capitaux et de confiance dans l'avenir pour pratiquer, sur une grande échelle, les méthodes scientifiques de travail. Comme nous le disions déjà, dans un précédent article, elle est une manière d'industrie et ses produits sont assimilables aux produits fabriqués. Si la production agricole et viticole reçoit une protection douanière efficace, elle pourra bénéficier des progrès de la science agronomique, elle utilisera les engrais, elle sélectionnera les semences, elle améliorera les races d'élevage, elle instaurera et poursuivra les expériences commencées, par là même, elle mettra au point ses méthodes, elle deviendra, en un mot, le vaste champ d'expérience où se perfectionneront, au contact des faits, les découvertes du laboratoire. Plus de différence et surtout plus d'opposition entre les deux branches désormais fondues en une seule, de la production nationale : l'agriculture et l'industrie ; elles devront être également protégées, puisqu'elles ne font plus qu'un.

En effet, en nous plaçant sur le terrain technique, du fait même que l'agriculture s'appuie sur les procédés de la science agronomique, elle utilise les produits et les sous-produits de l'industrie en particulier les engrais, elle devient ainsi solidaire de celles des industries qui a le plus profité des progrès de la science. D'autre part, l'agriculture fournit à l'industrie la matière première indispensable de nombre de ses productions. Les voilà donc solidaires l'une de l'autre par leurs procédés techniques.

Elles ne sont pas moins étroitement unies sur le terrain économique.

L'agriculteur est un consommateur des produits de l'industrie ; protéger l'agriculture et permettre le développement de la culture intensive est ménager à l'industrie un débouché naturel pour ses produits, celui du marché intérieur ; mais l'agriculteur est aussi un producteur et si l'industrie a besoin de lui pour écouler ses produits fabriqués, elle a réciproquement besoin de lui pour fournir à la population industrielle certaines matières premières indispensables et les denrées alimentaires de première nécessité.

Sur le terrain économique comme sur le terrain technique, l'agriculture et l'industrie ne font donc plus qu'un. On peut même dire que la prospérité industrielle, née de la guerre, rend l'industrie plus tributaire que jamais de l'agriculture par le besoin impérieux où elle se trouve de se créer, à l'intérieur du pays, un marché toujours ouvert et toujours rémunérateur pour ses produits.

« Exalter le bien-être des masses rurales, leur donner la possibilité de dé-

velopper et de satisfaire leurs besoins, c'est par là même créer à l'industrie nationale le marché intérieur dont elle ne peut jamais se passer et qui lui est, plus que jamais, nécessaire dans les périodes troublées où l'équilibre de l'économie internationale se modifie et où les courants des échanges entre les peuples se déplacent. Cette dilatation du marché intérieur, qui a pour condition le maintien d'une agriculture vivante, et prospère, s'impose surtout à un pays dont la production industrielle s'est développée comme l'a fait celui de la France à la suite de la guerre. » (1).

C'est avec un réel plaisir que nous lisons ces lignes réconfortantes et pleines de promesses pour le développement de notre agriculture et de notre viticulture. Il nous est particulièrement agréable de voir désormais unies l'une à l'autre dans une protection douanière identique les deux grandes formes de la production nationale en même temps que nous les voyons s'appuyer l'une sur l'autre pour la réciprocité des échanges. Nous avons tout lieu de penser que le Parlement sera sensible à la voix de M. le rapporteur général et qu'il accordera à l'agriculture et à la viticulture une protection douanière équivalente à celle de l'industrie.

Nous exposerons, dans un prochain numéro, les principales dispositions de deux articles de la loi de finances particulièrement intéressants pour nous : le réajustement des droits de douane et les pouvoirs du Gouvernement en matière douanière. Nous mettrons en parallèle le texte adopté dans le projet de loi par le Gouvernement et le texte proposé par la Commission d'après le rapport de M. Falcoz.

M. Dubois.

ACTUALITÉS

La situation du marché des vins (Palef). — Foire de Paris de 1927 (Labergerie). — Les vins à la Foire de Bruxelles (M. C.) — Les chutes de grêle dans le département de l'Hérault (M. C.). — Programme du Congrès de Viticulture de Montpellier. — La loi douanière en ce qui concerne les vins : l'opinion de la Chambre départementale d'agriculture du Puy-de-Dôme (M. D.). — Régime douanier des vins espagnols à l'importation en France (M. D.). — Exportation des vins français en Espagne : requête de la Commission des spiritueux et liqueurs de France (M. D.). — Négociations franco-belges (M. D.).

La situation du marché des vins. — Si aucun changement ne s'est produit dans les cours des vins, depuis quinze jours, sur les marchés du Centre, de l'Est et de l'Ouest, où plus rien n'est à vendre à la propriété, un mouvement de baisse s'est par contre manifesté sur les marchés méridionaux pendant la dernière semaine ; les cours ont été portés, par les cotes officielles, entre 5 et 15 points au-dessous des cotes précédentes. Et cependant, il ne s'est rien traité à la propriété ! Ce sont les reventes de négociants à commerçants, et celles-là seulement, qui sont enregistrées avec cette légère baisse ; reventes nécessitées par des besoins de trésorerie par suite des engagements pris pour les retiraisons avant juin sur les paiements échelonnés jusqu'à cette époque.

Les quelques rares détenteurs de vins à la propriété n'ont été aucunement influencés, encore moins évincés par ce mouvement passager. Sans doute, certaines maisons de gros commerce au détail ,non approvisionnées, crient bien haut qu'au prix de 3 fr. 25 à 4 francs la bouteuille, la consommation baisse

et baissera. Il ne peut en être autrement et il le faut pour que la soudure puisse se faire, car le stock du commerce réellement disponible, vins fins non compris, représente à peine 6 à 7 millions d'hectolitres pour toute la France. Et la consommation a absorbé à ce jour plus de 30 millions d'hectolitres ; il ne reste pas même 2 millions d'hectolitres, consommation en franchise extraite, pour la consommation taxée de chacun des cinq mois à courir avant la prochaine vendange, et ce sont les plus gros mois de consommation, et celle-ci a été depuis le début de la campagne de 4 millions en moyenne par mois !!!

L'interpellation qui a eu lieu à la Chambre des députés sur les hauts cours du vin n'a évidemment eu aucune influence sur la situation des marchés. Les agriculteurs voient les fauchages et les moissons arriver ; leurs ouvriers exigent du vin pendant cette période de durs travaux, et les patrons voudraient bien s'approvisionner à des cours moins élevés que ceux actuels ; d'où action sur certains députés qui, quoique connaissant bien le manque de vins à la propriété par suite d'une récolte trop déficitaire, ne peuvent pas oublier leur intérêt électoral et marchent, sachant fort bien que leur intervention n'aura aucune influence sur les cours, mais donnera l'illusion à l'électeur. Nous pourrions en dire autant pour les propositions d'interdiction des ventes sur souche, législations de circonstance qui ne peuvent être discutées sans bouleverser tous les marchés à terme qui devraient forcément rentrer dans la loi d'exception qui atteindrait seulement les spéculations pour les ventes sur souche, que nous n'approuvons pas d'ailleurs, et nous l'avons déjà dit, à cause de l'aléa qui en résulte toujours, aussi bien pour le vendeur que pour l'acheteur. Mais, de grâce, pas de lois de circonstance, pour que les viticulteurs ne viennent pas demander, aux périodes de nécessité, comme en 1900-1910, des prix minima garantis par l'Etat ! Nous irions au socialisme intégral, au communisme.

L'ensemble des nouvelles du vignoble indiquent, pour toute la France, une sortie plutôt réduite des grappes de fleurs, mais heureusement, à part quelques accidents météorologiques, pas encore de maladies graves. Les prévisions, autant qu'on puisse les faire en ce moment, seraient au plus celles d'une récolte ordinaire. On ne pourra mieux les préciser qu'à la fin de la nouaison, après la floraison. Et Mildiou, Cochylis ou Eudémis peuvent venir. Les variations assez marquées de la température, les pluies irrégulières, et les orages qui caractérisent la période actuelle ne sont pas des indices bien favorables pour l'instant.

Sur les marchés de l'extérieur, Italie et Espagne surtout, non seulement il n'y a pas baisse dans les prix, mais plutôt fermeté et hausse. On nous dit que l'importation amène dans nos ports des vins fort douteux et d'alcoolicité anormale par rapport à leur origine ; la surveillance du service des douanes se relâcherait-elle, et les inspecteurs des services des fraudes de l'Etat ou des confédérations resteraient-ils, vraiment, en somnolence ? — Palef.

Foire de Paris de 1927. — La manifestation de l'activité commerciale qui se dégage de la magnifique exposition de 1927 est des plus impressionnantes et des plus réconfortantes. L'activité du public à fréquenter les stands a été considérable, et les chiffres de ventes ont été partout des plus satisfaisants.

Les exposants des sections des vins ont dû se réjouir de l'empressement des visiteurs ; on peut seulement regretter que les facilités de la vente du vin aient laissé indifférents trop de propriétaires de nos grands crus. Nous avons pu cependant déguster, surtout en Bourgognes, quelques échantillons des plus parfumés qu'il soit possible de rêver.

Certains Châteauneuf du Pape laissaient une tentation de revenir les adorer plus fréquemment que la bonne raison ne l'aurait permis.

Quelques calvados et des échantillons de cidre attiraient les adeptes des régals normands.

L'Alsace avait présenté de jolis spécimens des clos réputés de nos départements retrouvés.

Malheureusement, le Bordelais était en petite proportion dans cette expo-

sition. La Touraine et l'Anjou étaient amplement représentés et le public semblait montrer des dispositions actives à s'approvisionner de ces vins, relativement bon marché en regard de leurs grands frères des crus nobles.

Il y avait aussi une intéressante participation des vins du centre.

Nos Champagnes étaient très peu nombreux, et sans trace des grandes maisons, ce qui est regrettable à bien des points de vue. Nous avons pu goûter cependant quelques types très acceptables.

Nos grandes eaux-de-vie des Charentes manquaient aussi pour trop d'amateurs qui auraient désiré pouvoir éduquer leurs palais aux finesses de ces si merveilleuses perles de notre production nationale. Beaucoup d'étrangers, attirés par l'espoir de se familiariser avec nos merveilleuses boissons françaises, n'ont pas trouvé, semble-t-il, les choix qu'il aurait été de l'intérêt de notre viticulture de leur présenter. Il faut espérer que l'an prochain la quantité des exposants sera plus considérable dans cette section et que nos grands crus figureront en plus grand nombre dans les stands.

La section de l'alimentation était dispersée en petits pavillons sans ordre, le chocolat voisinait avec les liqueurs et le café était épars de tous côtés, au gré des exposants de cafetières ou autres appareils de cuisine et de ménage.

Cette dispersion des appareils ménagers s'étendait aux marmites dites autoclaves dont nous avons compté pas loin d'une douzaine de spécimens. La voie dans laquelle les inventeurs et constructeurs se sont engagés est-elle bien choisie ? Nous craignons qu'il y ait de gros mécomptes pour les acheteurs de ces instruments. Presque tous présentent des dispositifs peu favorables aux nettoyages intérieurs, et la propreté des récipients culinaires doit être une des préoccupations les plus absorbantes des ménagères. En outre, la plupart sont munis de soupapes dites de sécurité, dont le moindre mal qu'on puisse redouter est une obstruction fréquente. Les sifflets avertisseurs ne sont pas non plus de tout repos.

Le principe admis et recherché par les constructeurs réside dans cette formule simpliste : réaliser le maximum de chaleur pour cuire les aliments. Est-ce bien un progrès sanitaire, nous pouvons en douter si on suit certaines expériences curieuses d'alimentation déficitaire de certains animaux, nourris avec des produits soumis à des hautes températures de cuisson de 130 à 150 degrés !!!

Les métaux employés pour la confection de ces appareils sont aussi peu séduisants, et exigent des étamages plus ou moins solides, et cependant nous avons un métal merveilleux pour les usages culinaires : l'aluminium, qui échappe pratiquement à toute oxydation dangereuse.

Dans l'alimentation, nous avons noté une huile très intéressante, « l'Huile de Maïs », dont la douceur et la neutralité laissent une impression de finesse gustative très séduisante. C'est un produit nouveau à suivre, qui pourra prendre une place importante dans la consommation familiale.

Dans la section des Inventions proprement dites, très peu de choses à noter, sauf en matière de laveuses, qui sont légion et éparses de tous côtés. Nous y reviendrons dans la seconde partie de ces notes, lorsque nous examinerons les stands de l'Electricité et de la Mécanique.

En Articles de caves et Matériel vinaire, il y a de très belles expositions ; nous citerons l'ancienne maison Antoine, dirigée par M. Godin, qui présente un très complet matériel de tireuses, boucheuses, rinceuses, etc.

A citer aussi dans cet ordre d'idées la maison René Détrez et la firme Vidus-Huet.

En matériel de chais de vignerons, les pressoirs sont presque absents, les pompes sont légion aussi bien pour les soutirages que pour les pompages de toutes sortes.

Nous avons remarqué un très curieux moulin à vent des plus simples et des plus rustiques, « le Boréal ». Nous suivrons cet appareil et l'an prochain, nous y reviendrons.

En agriculture, les batteuses avec leurs élévateurs de paille tiennent une place de plus en plus importante. Les charrues et instruments de culture sont d'un

nombre très satisfaisant, sans nouveauté sensationnelle. Beaucoup de petits appareils de jardinage, mais moins que l'an dernier.

Mais un vide qui va en grandissant est celui de la motoculture, déjà très visible l'an dernier, il est presque complet cette année et c'est pour ceux qui, comme nous, avaient espéré que l'agriculture trouverait dans la culture mécanique une fructueuse ressource, une pénible déception, dont les causes sont malheureusement trop connues et sur lesquelles il est inutile d'insister.

Cette année, les produits laitiers si abondants en 1926 ont disparu de la Foire de Paris. A peine quelques spécimens de fromages dans les petits pavillons des produits alimentaires. — LABERGERIE.

Les vins à la Foire de Bruxelles. — Dans le chaos économique dont nous souffrons gravement depuis trop longtemps, les avertissements qui nous viennent de l'étranger ne doivent pas être négligés. La foire commerciale de Bruxelles nous en fournit un exemple récent. La France doit exporter des vins et principalement des vins de choix, puisqu'en somme on peut dire qu'elle est seule à pouvoir en présenter une gamme aussi variée. Or on remarque à Bruxelles une propagande contre nos vins. On peut lire en effet dans de nombreux prospectus des choses dans le genre de celle-ci : « *Un des avantages de l'Union économique entre le Luxembourg et la Belgique est d'adjoindre à celle-ci les vignobles importants de la Moselle luxembourgeoise. La Belgique possède donc désormais ses propres caves ; elle possède également ses propres champagnes. Les grands vins champagnisés de la Moselle ne craignent aucunement la comparaison avec ceux de la Champagne française* (??) *Ils ont l'avantage de faire économiser aux consommateurs, tout en leur offrant les mêmes garanties de qualité, la taxe importante à laquelle tout champagne étranger est soumis à l'importation en Belgique... Ces vins n'ont rien de commun avec les gazéifiés chimiques obtenus dans des conditions de rapidité et d'imperfection qui permettent de les offrir à bas prix sous des étiquettes de fantaisie.* Nos vins sont garantis absolument naturels et purs et traités exactement d'après la méthode champenoise. *Le vin de la Moselle est un vin frais, pétillant, se prêtant admirablement à la champagnisation naturelle tout comme le vin de la Marne avec lequel il a du reste beaucoup d'affinités.* » Tout commentaire est inutile. Il est temps, il est grand temps de terminer les luttes intestines et de ne penser qu'à l'avenir de ce vignoble unique au monde qu'est le vignoble champenois. L'exportation en devrait être bien plus considérable. Le commerce en a été ces années dernières trop faible par suite de l'inflation. On a oublié de voir que la consommation intérieure était factice et l'on a négligé de prévoir qu'un jour cette situation changerait. Et puis, avait-on le temps de songer à tout cela, puisqu'aussi bien on était occupé à la lutte intérieure ? Il faut que le problème soit résolu au plus vite et que les *associations professionnelles* (appelons-les Syndicats ou autrement, peu importe) ne s'occupent plus que de la production, de la fabrication et de l'écoulement du Champagne. Nos rivaux ne se priveront pas de profiter de nos fautes. Il est temps d'envisager sérieusement l'avenir. — M. C.

Les chutes de grêle dans le département de l'Hérault (1). — M. Chaptal, directeur de la Station d'avertissements agricoles de Montpellier, a étudié ce phénomène dans cette région et communiqué les résultats de ses observations. Après avoir noté la faillite des procédés de défense utilisés jusqu'à présent, il conclut qu'il est nécessaire d'étudier la formation et l'évolution des orages à grêle et pour ce faire consulter les observations portant sur une longue période, et c'est précisément ce qui manque. De 1875 à 1912, on peut admettre une moyenne annuelle de 13 chutes. On ne peut déterminer avec précision la trajectoire des orages à grêle et leur répartition géographique toutefois les régions le plus souvent atteintes sont les vallées de l'Hérault, du Vidourle, de la Lergue dans leurs parties moyennes et la vallée de l'Orb. La trajectoire la plus

(1) Annales de la Science agronomique, 43e année, n° 4.

fréquente est orientée Sud-Ouest Nord-Est. En général, ces orages ont été peu importants, sauf celui du 13 mai 1922 qui présente des caractères différents. Nous ferons remarquer qu'il n'y a là rien de très surprenant, il faut distinguer en effet les orages locaux et les orages de grande puissance qui parcourent des distances considérables. On peut bien recueillir des renseignements sur les premiers, mais les seconds, rares d'ailleurs, n'ont comme dans l'opéra jamais connu de loi : en outre, ils sont d'une telle violence qu'il ne semble pas qu'on puisse se défendre contre eux. Pour les premiers, qui sont déterminés généralement par des circonstances locales, l'étude de leurs caractères peut certainement permettre de tirer des conclusions intéressantes pour la pratique, mais en général ces renseignements sont peu abondants et manquent de précision. — M. C.

Programme du Congrès de Viticulture de Montpellier

Mardi 7 *juin* 1927

9 heures : Séance d'ouverture, allocution du Président.

9 h. 30 : Les raisins de table.

a) Culture, variétés, rapporteur M. Tacussel, président de l'Office agricole du Vaucluse ;

b) Les raisins de table en Italie, rapporteur M. Loubet, inspecteur divisionnaire de la Compagnie P.-L.-M., à Paris ;

c) Consommation et action curative et hygiénique, rapporteur M. Vires, professeur à la Faculté de médecine de Montpellier.

11 heures : Utilisation des marcs de vendange non fermentés, rapporteur M. Hugues, directeur de la Station œnologique de Montpellier.

15 heures : Utilisation des jus de raisins non fermentés, sous toutes formes autres que le vin, rapporteur M. Vincens, directeur de la Station œnologique de Toulouse.

16 h. 30 : La Coopération en viticulture, rapporteurs M. Ravel, président de la Fédération méridionale des Caves coopératives de vinification, et M. Pomier-Leyrargues, président de la Fédération méridionale des Distilleries coopératives.

17 h. 30 : Les sous-produits de la vigne pour l'alimentation du bétail, sarments, feuilles, marcs. Rapporteur M. Cottier, professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

Mercredi 8 *juin* 1927

9 heures : L'Huile de pépins de raisins, sa production, son avenir ; rapporteur M. Ventre, professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

10 heures : Les sous-produits de la vigne pour la fabrication des engrais ; rapporteur M. Astruc, directeur de la Station œnologique du Gard, à Nîmes.

11 heures : Les Tartres, leur extraction, leur analyse, leurs débouchés ; rapporteur M. Sémichon, directeur de la Station œnologique de Narbonne.

15 heures : Mistelles, vins de liqueur, vins doux naturels ; rapporteur M. Carcassonne, président du Syndicat régional des Pyrénées-Orientales (C. G. V.).

14 heures : L'exportation des vins de consommation courante ; rapporteur M. Gaston Pastre, secrétaire général adjoint de la C. G. V., docteur ès Sciences, docteur en Droit.

16 heures : Etude législative se rapportant aux différentes questions prévues au programme du Congrès et étudiées pendant le Congrès ; rapporteur M. Roche-Agussol, professeur à la Faculté de Droit de Montpellier.

17 heures : Résumé des travaux du Congrès par M. Roos, directeur honoraire de la Station œnologique de l'Hérault.

Jeudi 9 *juin* 1927

9 heures : Visite de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

13 heures : Excursion facultative, visite de la Distillerie coopérative « La Grappe », à Montpellier.

Visite d'une Cave coopérative, probablement celle de Mauguio.

Les séances du Congrès se tiendront dans la Salle des Concerts, boulevard Victor-Hugo et place Molière, à Montpellier.

La loi douanière en ce qui concerne les vins. L'opinion de la Chambre départementale d'Agriculture du Puy-de-Dôme. — On nous informe que la Chambre départementale d'Agriculture du Puy-de-Dôme, s'effrayant de ce fait que le prix moyen des vins ne saurait descendre au-dessous de 100 francs et que les vins français auraient à subir la concurrence déloyale des vins étrangers, aurait émis le vœu que le droit de base sur les vins, figurant au projet de loi, soit porté pour les vins en fûts de 45 à 65 francs au tarif minimum et à 195 francs au tarif général, que le même droit soit reporté au tarif des vins de liqueurs, des mistelles, etc., importés en fûts ; que pour les moûts de vendange et jus de raisins frais, la même proportion soit appliquée et le taux porté à 72 fr. au tarif minimum et à 228 fr. au tarif général, que la tarification des raisins secs destinés à la table soit portée à une taxe identique à celle qui frappe les boissons de raisins secs, c'est-à-dire, compte tenu des quantités de vins susceptibles d'être fabriqués avec 100 kilogs de raisins secs, à 300 fr. au tarif minimum et à 600 fr. au tarif général.

Nous ne pouvons que nous associer à la protestation de la Chambre départementale d'Agriculture du Puy-de-Dôme qui rentre parfaitement dans les vues que nous n'avons cessé de défendre ici à propos du projet de loi douanière. — M. D.

Régime douanier des vins espagnols à l'importation en France. — On nous signale que la douane française refuserait parfois d'admettre, à l'importation, des vins d'Italie dont la force alcoolique est inférieure à 9°, parce que ces vins seraient mouillés. Cependant, il ne pourrait en être ainsi puisque ces vins sont accompagnés d'un certificat officiel émanant d'un laboratoire royal de chimie agricole.

Il serait demandé aux autorités compétentes de procéder à l'examen de la question et d'admettre à l'importation les vins accompagnés du dit certificat. — M. D.

Exportations des vins français en Espagne. Requête de la Commission des spiritueux et liqueurs de France. — Nous apprenons que les exportateurs de spiritueux et liqueurs ont fait connaître aux représentants du gouvernement qu'ils subissaient, dans leur commerce d'exportation, un grand préjudice du fait des exigences de la douane espagnole qui prélève, par fût, trois litres pour chaque envoi d'esprit. Ce prélèvement est relativement très considérable et par suite très onéreux. Il est à remarquer cependant que l'accord franco-espagnol spécifie que les parties contractantes s'engagent « à admettre les certificats d'analyse délivrés par les laboratoires officiels de l'autre pays ». En s'appuyant sur ce texte, il serait possible, semble-t-il, d'obtenir du gouvernement espagnol l'exemption du prélèvement actuel pour les esprits accompagnés d'un certificat d'un laboratoire officiel français.

L'urgence d'une solution s'imposerait et des démarches devraient rapidement être faites dans ce sens, auprès du gouvernement espagnol. — M. D.

Négociations franco-belges. — D'après les dernières nouvelles qui nous parviennent ,le gouvernement belge serait maintenant parfaitement au courant des desiderata de notre industrie et de notre commerce. Il désirerait, de son côté, obtenir de la France, non pas une stricte balance des concessions réciproques, mais que soit pris en considération le fait que la Belgique est un petit pays surpeuplé et obligé, à ce titre, d'exporter d'une manière satisfaisante les produits de son travail.

Dans les négociations qui viennent de reprendre, il ne s'agit encore que d'établir les lignes générales du traité. Toutefois, posées les bases du futur accord, on passera à l'examen des catégories et des articles prévus dans la nomenclature du tarif nouveau établi par la France et qu'étudient actuellement le ministère belge du commerce et les industries intéressées. — M. D.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 3 fr. 40 à 3 fr. 80 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8° 1/2 à 10°, de 740 à 800 fr. ; Vins blancs de 8 à 10°, de 765 à 800 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 780 à 820 fr., vin blanc dit de comptoir, 790 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 650 fr. à 675 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 600 à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 550 fr. à 650 fr. Rouges supérieurs, de 800 fr. à 1.200 fr. Vins blancs, de 700 fr. à 1.200 fr. Vins blancs supérieurs, de 1.400 fr. à 2.500 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins blancs, de 23 fr. 50 à 32 fr. 50 le degré ; sur souche, 16 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Trois-six de marc, de » fr. à » fr. Trois-six de vin extra-neutre rect., de » francs.

Midi. — *Nîmes (30 mai 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 9 à 11°, de 270 à 280 francs ; Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 280 fr. à 295 fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » francs le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ.

Montpellier (24 mai). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11° ½, de 275 fr. à 285 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 10 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre sur souche de 18 fr. » à 19 fr. » le degré. Trois-six de vin à 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Béziers (27 mai). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8° à 11°, de 255 fr. à 275 fr. ; vins rosés, de 9 à 10°, de » à » fr. l'hectolitre. Picpoul, de 11 à 12° » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, 1.220 fr. à 1.225 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 850 fr. ; trois-six de marc 86°, 1.200 fr. à » fr. Eau-de-vie de marc, de 715 à » francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 29 mai 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 275 fr. l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (28 mai). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 255 à 280 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre.

Perpignan (28 mai). — Vins rouges de 8 à 11°, de 245 fr. à 275 francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 330 à 370 fr. Haut-Rhin, 280 à 340 fr. Bas-Rhin, vieux, 330 à 350 fr. Haut-Rhin, 290 à 300 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 400 fr., Haut-Rhin, 340 à 380 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 370 fr. Haut-Rhin, 350 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 570 à 600 Haut-Rhin, 550 à 580 Bas-Rhin. Vins vieux, 570 à 590 fr. Haut-Rhin et 570 à 590 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 173 fr. 00 à 181 fr. 00; orges, 140 fr. à 145 fr., escourgeons, 134 fr. à 136 fr. ; maïs, 103 à 110 fr. » ; seigle, 142 à 147 fr. ; sarrasin, 170 fr. à 174 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 120 fr. à 128 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 150 fr. 22. — Buenos-Ayres, 133 fr. 05. — Chicago, 141 fr. 34. — Sons, 68 fr. à 78 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de » à » fr. ; jaune commune, de 94 à 96 fr ; Saucisse rouge, de 105 à 115 fr. ; Rosa, 140 fr. à 160 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 160 à 195 francs ; paille d'avoine, de 140 à 160 fr. paille de seigle, 160 à 195 fr. ; luzerne, 370 à 400 fr. ; foin, 340 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 139 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 115 fr. (Marseille) ; palmistes 92 fr. 00 ; de coprah, 111 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.220 fr. à 1.225 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 268 fr. 00 à » fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viandenette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 19 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 50 à 14 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 16 fr. 00.

Crème de tartre 740 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 50 à 3 fr. 10 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote. de 158 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 256 à 265 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 135 à 140 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 57 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 97 fr. 50.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, » à » fr. — **Soufre trituré**, » à » fr. — **Chaux**, 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de » à » fr. le cent. — Pommes choix, de 250 à 450 fr. — Citrons d'Italie, de 20 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 100 à 170 fr. — Dattes, de » à » francs. — Ail, 120 à 250 francs les 100 kilos. — Champignons, 700 à 1.350 fr. — Epinards, 80 à 140 fr. les 100 kg. — Escaroles, » à » fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 200 à 400 fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 450 à 1.000 fr. — Pois verts Paris, de 130 à 250 fr. — Poireaux, 100 à 150 francs les 100 bottes. — Oignons, 125 à 135 fr. les 100 bottes. — Poires choix, » à » fr. le cent. — Poires communes, » à » fr. le cent. — Amandes vertes, 400 fr. à 700 fr. les 100 kilos. — Fraises, de 300 à 900 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 22 au samedi 28 mai 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	20 »	9 »	14. 5	»	....22....	23 »	10 »	16. 5	4
Lundi.....	16 »	7 »	11. 5	1	....23....	22 »	9 »	15. 5	»
Mardi.....	17 »	6 »	11. 5	»	....24....	22 »	4 »	13 »	»
Mercredi..	23 »	10 »	16. 5	»	....25....	27 »	7 »	17 »	»
Jeudi.....	24 »	10 »	17 »	»	....26....	31 »	15 »	23 »	»
Vendredi..	18 »	6 »	12 »	»	....27....	18 »	13 »	15. 5	20
Samedi....	17 »	7 »	12 »	7	....28....	20 »	10 »	15 »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....22....	22 »	10 »	16 »	11
Lundi.....	» »	5 »	» »	3	....23....	23 »	11 »	17 »	»
Mardi.....	17 »	» »	» »	»	....24....	19 »	11 »	15 »	»
Mercredi..	» »	12 »	» »	1	....25....	24 »	15 »	19. 5	»
Jeudi.....	20 »	6 »	13 »	»	....26....	» »	17 »	» »	»
Vendredi..	15 »	1 »	8 »	»	....27....	29 »	14 »	21. 5	»
Samedi....	17 »	8 »	12. 5	12	....28....	24 »	13 »	18. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	27 »	8 »	17. 5	5.1	....22....	» »	8 »	» »	»
Lundi.....	18 »	5 »	11. 5	6	....23....	19 »	7 »	13 »	»
Mardi.....	16 »	3 »	9. 5	»	....24....	20 »	7 »	13. 5	»
Mercredi..	20 »	7 »	13. 5	»	....25....	25 »	8 »	16. 5	»
Jeudi.....	26 »	13 »	19. 5	2	....26....	» »	15 »	» »	»
Vendredi..	23 »	13 »	18 »	1	....27....	22 »	14 »	18 »	»
Samedi....	21 »	8 »	14. 5	»	....28....	24 »	8 »	16 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	24 »	11 »	17. 5	1	....22....	27 »	7 »	17 »	»
Lundi.....	25 »	14 »	19. 5	»	....23....	16 »	5 »	10. 5	»
Mardi.....	19 »	9 »	14 »	»	....24....	18 »	6 »	12 »	»
Mercredi..	25 »	7 »	16 »	»	....25....	21 »	9 »	15 »	»
Jeudi.....	29 »	» »	» »	»	....26....	» »	14 »	» »	»
Vendredi..	28 »	13 »	20. 5	»	....27....	29 »	14 »	21. 5	»
Samedi....	24 »	» »	» »	»	....28....	21 »	12 »	16. 5	3

Le Gérant : P. Nevieu.

PARIS. — SOC. G^R D'IMP. ET D'EDIT., 17, RUE CASSETTE.